



PROGRAMME

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

(TRADITIONNELLE, RAPIDE, CAFÉTÉRIA)

UMIH FORMATION est agréée par les DRAAF dans toutes les régions françaises.

PUBLIC ET OBJECTIFS : A compter du 1^{er} octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libre-service, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

PRE REQUIS : Aucun

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Identifier **les grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- Analyser **les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

**FORMATION
OBLIGATOIRE**

TARIF :
PAR PERSONNE

380 € HT

INTERVENANTS
Spécialisés dans
l'Hygiène
Alimentaire.

METHODE
Supports
audiovisuels,
animation de
groupe, travaux
dirigés, remise de
documents.

FORMATION 2 JOURS

INTER ENTREPRISES – 14 HEURES - 6 A 15 PARTICIPANTS

■ ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

DANGERS MICROBIENS

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

MOYENS DE MAÎTRISE DES DANGERS : QUALITÉ DE LA MATIÈRE PREMIÈRE, CONDITIONS DE PRÉPARATION, CHAÎNE DU FROID ET DU CHAUD, SÉPARATION DES ACTIVITÉS DANS L'ESPACE ET DANS LE TEMPS, HYGIÈNE DES MANIPULATIONS, CONDITIONS DE TRANSPORT, ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL

AUTRES DANGERS POTENTIELS : CHIMIQUES, PHYSIQUES, BIOLOGIQUES

■ FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

NOTIONS DE DÉCLARATION, AGREMENT, DÉROGATION

L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES : PAQUET HYGIÈNE, TRAÇABILITÉ, GESTION DES NON-CONFORMITÉS, BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH), PROCÉDURES FONDÉES SUR LE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)

L'ARRÊTÉ EN VIGUEUR RELATIF AUX RÈGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DÉTAIL
CONTRÔLES OFFICIELS

■ PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITÉ

BPH

PRINCIPES DE L'HACCP

MESURES DE VÉRIFICATIONS

SYSTÈME DOCUMENTAIRE

VALIDATION DE LA FORMATION : Test d'évaluation des connaissances. Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire.

